

Workshop Brood bakken

Houd u ook van de geur van lekker brood? Bij bakkerij Baas kunt u de geuren opsnuiven en de geheimen van het bakken leren kennen.

Lekkere creatieve en educatieve workshop. We beginnen met een uitleg over de grondstoffen die we gaan gebruiken.

Daarna gaan we het deeg zetten en tijdens het rijzen krijgt u een 'rondleiding' door de bakkerij.

U gaat een vlechtbrood maken met diverse soorten deeg en bolletjes. Natuurlijk gaan we tussendoor ook een kopje koffie of thee drinken met een smakelijke broodversnapering waarvan u de werkwijze op deze workshop ook te weten komt.

De brood bak workshop

Kost incl. de producten € 35,00

En duurt ongeveer 2½-3 uur.

De bakkerij waar
'bijna' alles kan

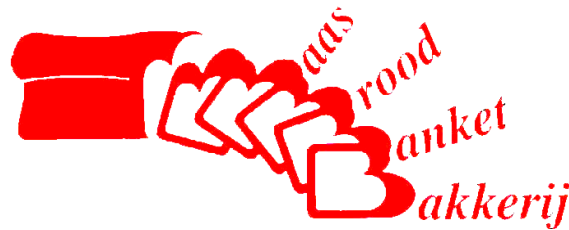


Baas

Brood en Banket Bakkerij



let op
leuke workshops !!



Uw eigen gebakken
of gemaakte heerlijkheden
gaan natuurlijk
in verpakking
mee naar huis



Workshop Taart bakken

Misschien heeft u wel eens een appeltaart of een monchoutaart gemaakt. Maar aan een rijk gevulde marsepeintaart of chocoladetaart heeft u zich misschien nog niet eerder gewaagd. Bij Bakkerij Baas in Hoogwoud kunt u de kneepjes van de banketbakker leren. Hij laat u zelf een taart maken van het begin tot het einde waarvan u uw familie of visite versted kunt laten staan. Als de hele groep een andere luxe taart wilt maken kan dat natuurlijk ook gemaakt worden.

Deze workshop taart maken duurt
ongeveer 2 á 2½ uur
en kost incl. de taart € 37,50

Alle gebruikte grondstoffen
zijn tijdens alle workshops
ook te koop

